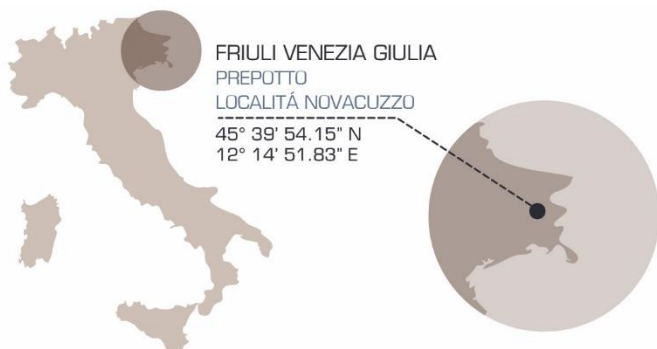


MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

RINALDO



FRIULI VENEZIA GIULIA
PREPOTTO
LOCALITÀ NOVACUZZO
45° 39' 54.15" N
12° 14' 51.83" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2008



VITIGNI
RIBOLIA GIALLA / PINOT GRIGIO
FRIULANO / SAUVIGNON
PICOLIT / SCHIOPPETTINO



ESTENSIONE
TERRITORIO
70 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Chardonnay, Grechetto
Gentile

GRADO ALCOLICO

12% Vol. - acidità totale 6,50

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°-10° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia notturna con immediata pigiatura tramite pressa soffice, dopo pulitura del mosto fiore, fermentazione in purezza a bassa temperatura per circa 15 giorni. Il vino dopo la fermentazione viene conservato ad una temperatura tra i 15°-16° con lunga permanenza sul deposito più nobile di fermentazione per aumentare i precursori aromatici.

AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: colore giallo paglierino, luminoso, spuma fine evanescente, perlage piccolo persistente.

Al naso: profumo piacevole con note di lievito che ricorda la crosta di pane.

In bocca: sapore fragrante, suadente, asciutto, di buona struttura elegante.

ABBINAMENTI

Tipico spumante giustamente evoluto adatto a tutto pasto, ma è l'abbinamento ideale con scaglie di Parmigiano Reggiano come aperitivo



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com